100% VEGETAL

Heura®

La revolución está servida

WE ♥ THE PLANET

CREEMOS

FIRMEMENTE QUE EXISTE

una forma mejor y más sostenible de alimentar el mundo,

UNA QUE TENGA EN CUENTA NUESTRA SALUD,

EL PLANETA Y LOS SERES VIVOS QUE LO HABITAN.

Queremos liderar este cambio,

queremos estar en el lado correcto de la historia.

WE LOVE FOOD

ÍNDICE

UN MENSAJE PARA TI 7.

EL FUTURO ES 100% VEGETAL 9.

SOBRE NOSOTROS 11.

NUESTROS 3 MANTRAS 12.

NUESTROS PRODUCTOS 14.

¿DE QUÉ ESTÁ HECHO? 16.

PORQUÉ HEURA 18.

NO TE CREERÁS QUE NO ES POLLO 20.

NO TE CREERÁS QUE ES NO ES TERNERA 23.

“QUE LA ALIMENTACIÓN CONTRUYA, NO DESTRUYA“

UN MENSAJE PARA TI

Heura® es una misión social convertida en empresa.

Nace con el único propósito de ofrecer los medios y la información para transformar el sistema alimentario en uno sostenible, protegiendo lo que más amamos: el planeta, nuestra salud, los animales y nuestro amor por la comida.

Sacando a los animales de la ecuación de la producción de carne podemos empezar a dar soluciones a algunos de los mayores desafíos del siglo XXI: la crisis climática, la injusticia alimentaria, problemas de salud y los derechos de los animales. Para ello, Heura® se basa en 3 principios clave:

¡WOW!: Nuestra misión es construir una marca global con una impresionante línea de productos 100% vegetales, saludables y con la experiencia más cárnica del mercado. Heura® permite seguir disfrutando de los sabores más cárnicos sin las consecuencias negativas de la industria cárnica.

x10: Somos inconformistas, buscamos superar las expectativas en todo lo que hacemos: desde nuestra innovación alimentaria hasta nuestras comunicaciones, servicio al cliente y cadena de suministro. Se necesita la misma energía para multiplicar x2 que x10.

No al status quo: Somos revolución, nos gusta cuestionar lo establecido y no tenemos miedo al desafío. Ese es el espíritu detrás de la creación de Heura® y lo que nos impulsa a seguir creando alimentos revolucionarios.

Buscamos más que clientes, buscamos cómplices que compartan nuestra visión para construir juntos un mundo mejor. Saber que el futuro está en nuestras manos y que lo construimos contigo, nos llena de fuerza para seguir dando lo mejor de nosotros cada día. El cambio es posible.

¡Te damos la mejor bienvenida a Heura!

Marc Coloma & Bernat Añaños
Founders of Heura – Barcelona

EL FUTURO ES 100% VEGETAL

» En la última década, hemos visto un cambio imparable de los consumidores hacia productos 100% vegetales:

49%

de la población española consume productos veganos.

Fuente: Informe Lantern 2019

35%

están buscando activamente reducir su consumo de carne

Fuente: Informe Lantern 2019

90%

de los consumidores de productos veganos no son ni Vegetarianos ni Veganos.

Fuente: A.T. Kearney, 2019

WOW

LAS DIETAS VEGGIES HAN CRECIDO +27% EN LOS 2 ÚLTIMOS AÑOS

LAS OPCIONES PLANT-BASED SON INCLUSIVAS, NO EXCLUSIVAS

» Este cambio, se refleja en el crecimiento del mercado de proteínas vegetales. Se espera que alcance un valor global de $350 mil millones en los próximos 20 años.

» VALOR DEL MERCADO DE LA CARNE VEGETAL

HOY	2030	2040
$12 BILLON	$140 BILLON	$350 BILLON
Fuente: Marketsand Markets, 2019	*Fuente: Barclays Analysis, 2019*	*Fuente: A.T. Kearney 2019*

60%

En 2040, el 60% de los productos cárnicos serán de origen vegetal.

Fuente: NPD Group, 2019

SOBRE NOSOTROS

Heura®

LA REVOLUCIÓN ESTÁ SERVIDA

¿QUÉ SOMOS?

» Somos una start-up del sector food-tech, nacida en Barcelona, dedicada a revolucionar los alimentos basados en proteínas vegetales.

¿QUÉ OFRECEMOS?

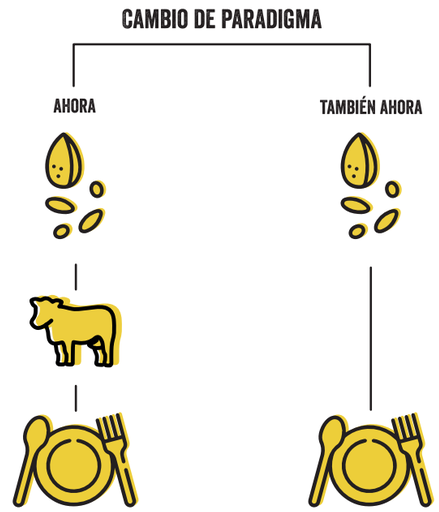
» Hemos creado **Heura®** la nueva generación de proteínas 100% vegetales, con texturas nunca vistas en el reino vegetal y un perfil nutricional excepcional basado en nuestra herencia culinaria mediterránea.

¿QUÉ NOS MUEVE?

» Empoderar a las personas e impulsar a los no conformistas a cambiar el sistema alimentario por uno sostenible, que deje fuera de la ecuación a los animales.

» NUESTRA MISIÓN

Nuestra misión es acelerar la transición hacia proteínas sostenibles **CREANDO productos 100% vegetales, sostenibles y nutritivos, e INSPIRAR a las personas** a que cambien voluntariamente sus hábitos alimenticios para proteger su salud y el planeta, sin tener que renunciar al sabor ni a nuestras recetas favoritas.



NUESTROS 3 MANTRAS

» Todo lo que hacemos, los procesos de innovación, nuestros ingredientes, packaging, comunicación, etc. se basa en 3 mantras:

1. PASIÓN POR LA COMIDA

El sabor y el placer son imprescindibles para nuestros consumidores, por eso todos nuestros productos son **100% experiencia cárnica,** para que puedan seguir disfrutando de los sabores y tradiciones que más aman.

2. CUIDAR NUESTRA SALUD

Como marca nacida en el mediterráneo, **la dieta saludable forma parte de nuestro ADN.** Por ello desarrollamos productos ricos en nutrientes y bajos en grasas saturadas, con recetas sencillas y usando solo ingredientes de alta calidad como el aceite de oliva virgen extra y proteínas vegetales sostenibles.

3. CUIDAR EL PLANETA & LOS ANIMALES

El actual sistema alimentario, basado fuertemente en la industria ganadera, está acabando con los recursos naturales del planeta. **Existimos para transformar este sistema en uno sostenible** que proteja el futuro del planeta y a todos los seres vivos. Por ello, **todos nuestros productos son de origen 100% vegetal.**

NUESTROS PRODUCTOS

» EL PROBLEMA

La proteína anima es el principal contribuyente de problemas globales como la crisis climática, la ineficiencia alimentaria y la propagación de enfermedades.

+

Actualmente, **los productos de origen vegetal son aburridos y poco atractivos** para el consumidor.

=

1 de cada 3 personas están tratando activamente de reducir el consumo de carne, pero **no tienen alternativas atractivas para elegir.**

» NUESTRA SOLUCIÓN:

la experiencia de la carne directamente de los vegetales

¿Sabías que todos los elementos de la carne animal (proteína, aminoácidos, grasas, minerales, etc.) también se encuentran en el reino vegetal?

Con Heura®, eliminamos a los animales de la ecuación y desarrollamos **carne directamente de los vegetales** a través de la tecnología. Conseguimos crear una experiencia cárnica ***¡WOW!*** difícil de creer que es 100% vegetal.

97% de las personas en los paneles piensan que están comiendo **carne.**

100% lo recomendaría a familia y amigos.

*** RECONOCIMIENTOS**

WABEL · basque culinary center · SAVEUR 2020 · Alimentaria · ESOMAR · CVC Capital Partners · Expansión · FOODTECH 50

NUESTRA HERENCIA MEDITERRÁNEA

» Desarrollamos nuestros productos basándonos en nuestra herencia culinaria mediterránea, consiguiendo productos con un perfil nutricional y organoléptico excepcional.

INGREDIENTES DE ALTA CALIDAD

CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Seleccionamos cuidadosamente ingredientes de alta calidad como el **aceite de oliva virgen extra o la proteína de soja y guisante Europea sostenible.**

BAJO EN GRASAS SATURADAS

Nuestro Equipo de I+D ha conseguido la jugosidad de la carne animal con 64% menos grasas y un 86% menos grasas saturadas que una burger de ternera.

ETIQUETA LIMPIA

Nos esforzamos para reducir al máximo el número de ingredients con el que trabajamos sin renunciar nunca a sabor ni textura.

PROTEÍNA DE ALTO RENDIMIENTO

Heura® tiene alto contenido en Proteína. Tiene 1,5x más proteína que el huevo y un 11% más proteína por caloría que la carne animal.

Fuente: USDA FoodData Centra 2020

» CARNE CON LOS BENEFICIOS DE LOS VEGETALES

~> Bueno para ti

- **» SIN COLORANTES NI CONSERVANTES ARTIFICIALES.**
- **» BAJO EN GRASAS SATURADAS.**
- **» ALTO EN PROTEÍNA , HIERRO, FIBRA Y VITAMINA B12.**
- **» SIN AZÚCARES**
- **» NO OMG**
- **» SIN GLUTEN**

... bueno para el planeta

- **99% MENOS AGUA**
- **86% MENOS SUPERFICIE TERRESTRE**
- **80% MENOS DE EMISIONES** (CO2)
- **85% MENOS CEREALES**

¿DE QUÉ ESTÁ HECHO?

» Nuestros productos son de origen 100% vegetal y trabajamos para que además todos sean lo más clean label posible. Estos son los principales componentes de nuestros productos:

PROTEÍNA DE SOJA SOSTENIBLE

PROTEÍNA DE GUISANTE SOSTENIBLE

AGUA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

ESPECIAS NATURALES

SAL & VITAMINA B12

» ORIGEN DE LA PROTEÍNA

Nuestra proteína proviene de cultivos europeos de soja (productos estilo pollo) y de guisante (productos estilo ternera). Además garantizamos que nuestra materia prima sea:

- **NO OGM.**
- **SOSTENIBLE, NO INCENTIVAN A LA DEFORESTACIÓN.**
- **BUENAS CONDICIONES DE LOS EMPELADOS**

En concreto, nuestra soja tiene Identidad Preservada (IP) basada en los principios de HAACP y Diligencia. Las pruebas de contenido de OGM residual incluye tecnología Elisa y PCR.

» CÓMO COCINAR

Heura® es increíblemente versátil y fácil de cocinar en 5 mins, ya sea en la sartén, wok, grill, horno... Es ideal para hacer tus recetas preferidas. Aquí te dejamos algunos ejemplos. ¡Escanea el código QR para descubrir la receta entera!

4 · 15 min.

BROCHETAS DE HEURA®

4 · 45 min.

HEURA® AL HORNO C/ PATATAS Y BONIATO

3 - 4 · 25 min.

ALBÓNDIGAS HEURA® A LA JARDINERA

3-4 · 25 min.

NUGGETS DE HEURA® CON GUACAMOLE

4 · 20 min.

RAMEN CON HEURA®

4 - 5 · 45 min.

LASAÑA DE HEURA®

DESCUBRE MUCHÍSIMAS MÁS RECETAS E INSPÍRATE EN HEURAFOODS.COM/RECETAS

PORQUÉ HEURA

» Somos la primera y única empresa de proteína vegetal de nueva generación en el sur de Europa. Somos los primeros en dar un paso más allá consiguiendo no solo productos 100% vegetales realmente deliciosos y sorprendentes, sino también saludables.

Nacimos del **activismo.**

Sabor y textura **¡WOW!**

Tenemos un perfil nutricional fuera de serie.

Usamos pocos ingredientes y de calidad.

Nuestros ingredientes caben en un tweet!

PRINCIPALES DATOS HEURA®

10
Presencia en más de diez países.

#1
Marca con mayor **engagement** en redes sociales de la categoría a nivel mundial.

+150K
Seguidores en redes sociales. La marca más seguida de Europa.

DESCUBRE NUESTRO POLLO

100% vegetal

¡WOW! 100% VEGETAL

NO TE CREERÁS QUE NO ES POLLO

Descubre el pollo 100% vegetal que estabas esperando. Su delicioso sabor y su textura similar a la carne representan una nueva generación de proteínas vegetales tan increíblemente bueno que te resultará difícil creer que no es pollo.

En la sección de productos de nuestra web o en el siguiente código QR encontrarás toda la información, los ingredientes, los valores nutricionales y el modo de preparación.

» BOCADOS ORIGINALES

El origen de todo. El sabor más versátil con el que podrás combinar con tus mejores salsas y marinados. ¡Perfecto para todo tipo de recetas!

REFRIGERADO (4 °C)

160 gr/pack
6 packs/caja
189 cajas/pallet
Vida Útil: 18 días

CONGELADO (-18 °C)

180 gr/pack
6 packs/caja
189 cajas/pallet
Vida Útil: 15 meses

2,5 kg/pack
1 bolsa/caja
120 cajas/pallet
Vida Útil: 15 meses

» TIRAS ORIGINALES

Más finitas que los Bocados, pero igual de sabrosas.
Ideal para tacos, ensaladas y bocadillos.

REFRIGERADO (4 °C)

160 gr/pack
6 packs/caja
189 cajas/pallet
Vida Útil: 18 días

CONGELADO (-18 °C)

180 gr/pack
6 packs/caja
189 cajas/pallet
Vida Útil: 15 meses

2,5 kg/pack
1 bolsa/caja
120 cajas/pallet
Vida Útil: 15 meses

» BOCADOS MEDITERRÁNEOS

Marinado en deliciosas especias como orégano, tomillo, albahaca y romero que le dan un sabor aromático que te llevará directamente al corazón del Mediterráneo.

REFRIGERADO (4 °C)

160 gr/pack
6 packs/caja
189 cajas/pallet
Vida Útil: 18 días

CONGELADO (-18 °C)

180 gr/pack
6 packs/caja
189 cajas/pallet
Vida Útil: 15 meses

2,5 kg/pack
1 bolsa/caja
120 cajas/pallet
Vida Útil: 15 meses

» BOCADOS ESPECIADOS

La mezcla de especias como el pimentón, el ají, la pimienta o el cardamomo, le dan un sabor más intenso con un toque picante.

CONGELADO (-18 °C)

180 gr/pack
6 packs/caja
189 cajas/pallet
Vida Útil: 15 meses

2,5 kg/pack
1 bolsa/caja
120 cajas/pallet
Vida Útil: 15 meses

DESCUBRE NUESTRA TERNERA

100% vegetal

NO TE CREERÁS QUE NO ES TERNERA

¿Sabías que la producción de una sola hamburguesa de ternera requiere más de 1700 litros de agua y 6,3kg de emisiones de gases efecto invernadero?
Nuestras increíbles hamburguesas y albóndigas son 100% vegetales, saludables, deliciosas y sostenibles, para que puedas cambiar el mundo sin renunciar a nada.
En la sección de productos de nuestra web o en el siguiente código QR encontrarás toda la información, los ingredientes, los valores nutricionales y el modo de preparación.

» BURGER ORIGINALES

Nuestra Burger Original es tan tierna y jugosaa que es difícil creer que es 100% vegetal. Creada para personas que aman la carne, pero no sus consecuencias.

REFRIGERADO (4 °C)

220 gr/pack (2 u. de 110 gr.)
6 packs/caja
189 cajas/pallet
Vida Útil: 15 días

CONGELADO (-18 °C)

220 gr/pack (2 u. de 110 gr.)
6 packs/caja
189 cajas/pallet
Vida Útil: 15 meses

1,1 kg (10 u.) o 2,5 kg (23 u.) /pack
1 bolsa/caja
120 cajas/pallet
Vida Útil: 15 meses

» ALBÓNDIGAS ORIGINALES

Increíblemente versátiles, nuestras albóndigas de Heura se pueden usar en deliciosos guisos, servir con salsas, en bocadillos o incluso reconvertirlas en excelentes mini-burgers.

CONGELADO (-18 °C)

208 gr/pack (13 u.)
6 packs/caja
189 cajas/pallet
Vida Útil: 15 meses

1 kg (aprox. 63 u.) o 2,5kg/pack (aprox. 156 u.)
1 bolsa/caja
120 cajas/pallet
Vida Útil: 15 meses

GRACIAS POR SER NUESTRO CÓMPLICE Y AYUDARNOS A CONSTRUIR UN MUNDO MEJOR

Heura®

HEURAFOODS.COM | HELLO@HEURAFOODS.COM